FOND BRUN LIÉ DEMI GLACE

Fond de sauce déshydraté

Boite de 780 g pour 13 litres

(unité de facturation)

CODE PRODUIT

5419

UTILISATION

Réalisation de sauces brunes, mouillement de sautés, braisage de légumes

MODE D'EMPLOI

Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.
Pour un résultat optimum, nous vous conseillons une reconstitution à 60 g par litre d'eau.

Les plus du produit

- ✓ **Produit respectant les recommandations du PNNS et du GEMRCN (Teneur en sel/sodium optimisée, ...)**
- ✓ **Sans matière grasse hydrogénée**
- ✓ **Produit non soumis à l'étiquetage OGM***

* en conformité avec les règlements CE 1829-1830/2003

- ✓ **Sans glutamate ajouté**
- ✓ **Sans gluten****

** en conformité avec le règlement CE n°41/2009

INGRÉDIENTS

Amidon de maïs - Arômes - Amidon de pomme de terre - Sel - Oignon - Extraits de levures - Sirop de glucose de maïs - Huile de colza - Sucre - Tomate - Plantes aromatiques - Colorant : Caramel - Viande de boeuf - Epices.

ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LA RECETTE

Céréales SANS GLUTEN en conformité avec le règlement CE n°41/2009

DOSAGE

Produit déshydraté	*Rendement*
60 g	1.00 litre
780 g	13.00 litre(s)

CONSERVATION

DLUO de 18 mois à partir de la date de fabrication.
(DLUO indiquée sur l'emballage)
Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30° C et à l'abri de la lumière.
Consommer dans les 3 mois après ouverture et bien refermer après chaque utilisation.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour...

	100 g de produit sec		100 ml de produit reconstitué (Base eau)	
Valeur énergétique	308.83	kcal	17.48	kcal
	1304.64	kJ	73.85	kJ
Matières grasses (g)	4.70		0.27	
Dont acides gras saturés (g)	0.54		0.03	
Glucides (g)	54.53		3.09	
Dont sucres (g)	6.46		0.37	
Fibres (g)	1.93		0.11	
Protéines (g)	11.33		0.64	
Sel (g)	16.73		0.95	
Sodium (g)	6.69		0.38	
Potassium (g)	0.78		0.04	
Calcium (g)	0.05		0.00	
Phosphore (g)	0.06		0.00	
Rapport Protéines/MG	2.41		2.41	

ENGAGEMENTS QUALITÉ

- ✓ Produit élaboré à partir de matières soumises à des critères rigoureux de sélection et de traçabilité
- ✓ Tous nos fournisseurs de matières premières proviennent de l'Union Européenne
- ✓ Produit non ionisé conforme au règlement 1999/2/CE
- ✓ Système de management de la qualité certifié ISO 9001 : 2008 depuis 2000
- ✓ Système de management de la sécurité des denrées alimentaires certifié ISO 22000 : 2005 depuis 2012
- ✓ Méthode réglementaire HACCP en place

COMMENTAIRES

Produit ne nécessitant pas de numéro d'agrément sanitaire en vertu de l'article premier du règlement (CE) n° 853/2004
Préconisation de dosage pour un mouillement léger de cuisson :
30 g de produit déshydraté + 1 litre d'eau = 1 litre de fond
La boîte + 26 litres d'eau = 26 litres de fond

Produit fabriqué en France par l'entreprise
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005

ZAI Les Pins - 16 rue Sauge
BP 10237
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97
email : produits.neff@neffmada.fr
Service Qualité : 03.89.82.30.29

Fiche technique & logistique - Version n° 22 du 17/07/2015

A la date indiquée ci-dessus les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance exactes, elles sont données sous réserve de modifications ultérieures.
La responsabilité des prescripteurs et des clients consiste à s'assurer que ce produit est autorisé et conforme à la réglementation en vigueur.

Pensez à l'environnement avant d'imprimer cette fiche technique, vous pouvez la télécharger sur www.neffmada.fr

FOND BRUN LIÉ DEMI GLACE

Fond de sauce déshydraté

CODE PRODUIT

5419

Boite de 780 g pour 13 litres

(unité de facturation)

ALLERGÈNES

Liste des allergènes selon la Directive 2003/89/CE	Matière première concernée	Présence (OUI) Absence (NON)	Allergènes présents sur le site
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		NON	OUI
Oeufs et produits à base d'oeufs		NON	OUI
Soja et produits à base de soja		NON	OUI
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales		NON	OUI
Poissons et produits à base de poissons		NON	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés		NON	OUI
Fruits à coques, à savoir : - amandes *(Amygdalus communis L.)* - noisettes *(Corylusavellana)* - noix *(Juglans regia)* - noix de cajou *(Anacardium occidentale)* - noix de pécan *[Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch]* - noix du Brésil *(Bertholletia excelsa)* - pistaches *(Pistacia vera)* - noix de Macadamia et noix du Queensland *(Macadamia ternifolia)* - et produits à base de ces fruits		NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides		NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		NON	NON
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimées en SO2		NON	OUI
Céleri et produits à base de céleri		NON	OUI
Moutarde et produits à base de moutarde		NON	OUI
Lupin et produits à base de lupin		NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques		NON	NON

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes	Méthodes de référence	Méthodes par défaut	Limites	
			m	M
Flore mésophile totale	ISO 4833		300 000/g	3 000 000/g
E. coli	ISO 16649-2	3M 01/08-06/01	10/g	100/g
Levures	NF V 08-059	ISO 7954	100/g	1 000/g
Moisissures			100/g	1 000/g
Bacillus cereus	ISO 7932		1 000/g	10 000/g
Staphylococcus coag+	ISO 6888-2		10/g	100/g
ASR	NF V08-061 (tubes)		10/g	100/g
Salmonelles	RAY 30/02-06/06	BKR 23/04-12/07	Absence dans 25 g	

DONNÉES LOGISTIQUES

Unité consommateur (UC)	*Code EAN*	*Poids net UC*	*Poids brut UC (kg)*	*Dimensions UC (cm)*
Boite	Indiqué sur UC et UD	780 g	1.033	Ø 13 x H 17
Unité distributeur (UD)	*Nb d'UC/UD*	*Poids net UD (kg)*	*Poids brut UD (kg)*	*L x l x H (cm)*
Carton	10	7.80	10.330	66 x 27 x 19

Palette	*UD/Couche*	*Couches/pal.*	*Nb d'UD/palette*	*Nb d'UC/palette*	*Poids brut pal. (kg)*	*(L x l x H) cm*
EUR non gerbable	5	6	30	300	335	120 x 80 x 130

Produit fabriqué en France par l'entreprise
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005

ZAI Les Pins - 16 rue Sauge
BP 10237
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97
email : produits.neff@neffmada.fr
Service Qualité : 03.89.82.30.29

Fiche technique & logistique - Version n° 22 du 17/07/2015

A la date indiquée ci-dessus les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance exactes, elles sont données sous réserve de modifications ultérieures.
La responsabilité des prescripteurs et des clients consiste à s'assurer que ce produit est autorisé et conforme à la réglementation en vigueur.

Pensez à l'environnement avant d'imprimer cette fiche technique, vous pouvez la télécharger sur www.neffmada.fr